

Alra



▲ FOTÓK: VERES NÁNDOR

nála láttam először rózsaszirombefőttet és rózsaszörpöt. Most otthonában is meglátogattuk, és megkóstoltuk az ezerszirmú rózsából készült finomságokat. Egy öreg nénitől tanulta a módszert. A lánya által vásárolt régi ház kertjében van az a rózsabokor, amelynek virágaiból, először csak nosztalgiaiból, befőttet készített.

Bori néni tanácsai: kizárólag csak szerves trágyával kezelt talajon termesztett rózsából készítsünk édességet. „Tápos föld ne legyen, vegyszerek se kerüljenek a rózsatő közelébe!”

A virágfotóért ellátogattunk Kénosba, Balázs Ildikóék rózsabirodalmába. Öt évvel ezelőtt egyetlen fóliasátorban növekedtek a pompás virágok, aztán minden évben egy újabbat emeltek. Ildikótól tudjuk, legillatosabb, a rozettás angol rózsakertjük ékessége. Két virágzás között volt éppen, kissé sajnáltuk, hogy nem illatolhattuk meg, ám a rózsakínálat bármelyike Gül Baba turbánjára kíváncsokra.

Szárítsuk, jegeljük, kandírozzuk!

Szárításhoz teregezzük szét a szirmokat fehér selyempapíron. Használhatjuk az Ilyés Bori néni módszerét is, ő nagyobb méretű szitában szárítja, és teakeverékhez használja.

Különlegessé teszi a jégkockát, ha kissejlik belőle a dermedtségből egy-egy rózsaszirum. Elkészítéséhez töltsük félig vízzel a jégkockatartót és fagyasszuk meg. Aztán mindenik rekeszbe helyezzünk egy rózsaszirmot. Pici vízzel tegyük újra fagyasztóba. Amikor megszilárdult, töltsük fel színültig a rekeszeket vízzel, és felhasználásig tároljuk a mélyhűtőben.

Mindkét kandírozási mód türelmet és óvatosságot kíván. A forró cukorsziruppal nem jó érzés találkozni.

A fehér részekről megtisztított rózsát mosás után jól szikkasszuk meg. Sütőpapírt kenjünk be vékonyan vajjal. Főzzünk mézsűrűségű cukorszirupot, tegyük bele a karmazsinvörös vagy rózsaszín rózsaszirmokat (a fehér nem is eléggé aromás, és gyorsan megbarnul). Nagyon rövid ideig főzzük, majd gyorsan, lehetőleg egyenként emeljük ki a szirupból, és a sütőpapíron hagy-

juk megszilárdulni, kihűlni. Utána ne hagyjuk hosszasan a levegőn, jól záródó dobozban, zsírpapír rétegek között tároljuk. Vendégkínáló finomság, tehetjük teába, vagy süteményt, tortát díszíthetünk vele.

A másik módszerhez a leszikkasztott rózsaszirmokat kenjük be vékony ecset segítségével felvert tojásfehérjével. Szórjuk meg porcukorral, majd vajjal kikent zsírpapíron hagyjuk megszilárdulni. Úgy tároljuk, mint a cukorszirupban kandírozottat.

Receptajánló

Rózsaszörp

Hozzávalók: 60 db tearózsafaj szirma, 2 liter víz, 6 g citromsó, liter levenként 80 dkg cukor. A megtisztított rózsaszirmokat megszórjuk a citromsóval, egy-két órát állni hagyjuk, majd jól összekeverjük, és a lobogó vízzel leforrázzuk. 10–12 órát állni hagyjuk, majd leszűrjük. Hozzáadjuk megfelelő cukormennyiséget, 20 percig főzzük. Üvegekbe töltjük, ha kihűlt, légmentesen lezárjuk.

Lerövidíthető a készítési idő, ha a hideg vízbe feltesszük főni a rózsaszirmot a citromsóval, és addig abálgatjuk, amíg a szirmok kifehérednek, majd leszűrjük. A továbbiakban az előzőhöz hasonlóan járunk el.

Rózsabefőtt

Hozzávalók: 30 db tearózsafa, 4 g citromsó, 2,5 dl víz, 50 dkg cukor. A megtisztított rózsaszirmokra szórjuk a citromsót és néhány órát állni hagyjuk. A cukrot addig forraljuk a vízzel, amíg a szirup sűrűsödni kezd. Vigyázva, hogy ne törjenek össze a szirmok, kézzel összevacsokoljuk, és 5–6 percig főzzük a sziruppal. A befőttet kis üvegekbe szedjük, lezárjuk a kupakokat, fejfelé fordítjuk pár percre, majd száraz dunsztban kihűtjük. Felbontás után, ha marad belőle, tároljuk hűtőszekrényben.



A rózsabefőtt ritka édesség



Gyermeknek öröm, felnőttek élmény a rózsaszirombefőtt

Rózsaméz és -ecet

30 db rózsafaj szirmait tisztítsuk, mossuk és szikkasszuk meg. Rakjuk meg a befőttes üveget lenyomkodott szirmokkal úgy háromnegyedig, majd öntsük fel folyékony akácmézzel és rázzuk le. (Pár nap múlva, ha leapad a méz, tölthetünk még rá.) Kistányérral fedjük le az üveget, és napos helyen érleljük 3–4 hétig. Időnként forgatva mozgassuk meg az üveget. Végül szűrjük le, és adagoljuk kis, jól záródó üvegekbe, tároljuk hűvös helyen. A mézes rózsaszirmok alkalmasak teaízítésre.

A rózsaméz desszertnek, gyümölcs-saláták adaléka lehet, ugyanakkor kiváló ír ajakherpeszre és légúti panaszok esetén.

Mutatós gasztroajándék a rózsacet, ha néhány belehelyezett rózsaszirum vagy rózsás címke díszíti az üveget. 6–7 rózsafaj illatos szirmát félárnyékban érleljük egy héten át lezárva egy liter almaecetben. Leszűrve pár hónapig eltartható. Salátákhoz, hájas-, leveles tészta készítéséhez használhatjuk.

A szárított szirmok teakeverékek vagy a rózsavíz ízesítői



Próbálja ki akciósan az erdélyi nők lapját!

Minden olyan olvasónk, aki terjesztési hálózatunkba tartozó településen él, és idén nem volt Nőileg előfizetése, augusztus végéig kipróbálhatja akciósan a lapot: így egy hónapos előfizetés mellé (9 lej) a következőt ajándékba kapja.

A részletekről tájékozódjon itt:
Udvarhelyszék: 0726-719 962
Csíkszék: 0726-719 955
Gyergyószék: 0266-361 201

 Székelyhon

AKCIÓ
1+1

HIRDETÉS